Gebruiksaanwijzing

OVEN

NL

NL **Nederlands, 1** DE Deutsch, 11 RS Русский, 21

IF 63 K.A
IF 63 K.A IX
IF 61 K.A
IF 61 K.A IX
IF 617 K.A
IF 617 K.A IX
IF 737 K.A
IF 737 K.A IX

Samenvatting

Het installeren, 2-3
Plaatsing
Elektrische aansluiting
Typeplaatje

Beschrijving van het apparaat, 4
Algemeen aanzicht
Bedieningspaneel

Starten en gebruik, 5
De oven starten
De timer gebruiken

Programma's, 6-7
Kookprogramma's
Praktische kooktips
Kooktabel

De elektronische programmeur, 8

Voorzorgsmaatregelen en advies, 9
Algemene veiligheidsmaatregelen
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubesef

Onderhoud en verzorging, 10
De elektrische stroom afsluiten
Schoonmaken van de oven
De ovendeur reinigen
Vervangen van het lampje
Service

INDESIT

Het installeren

NL

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij de oven te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

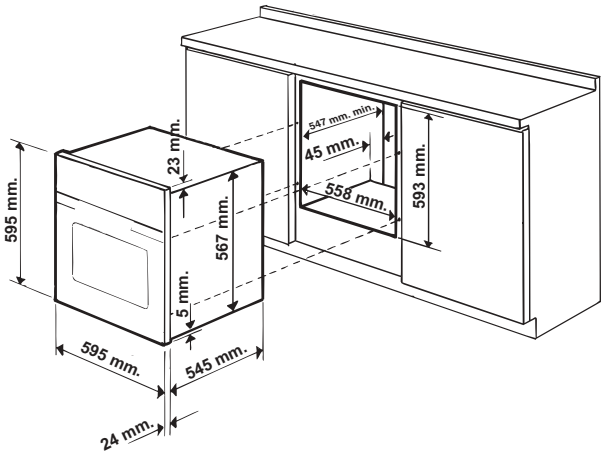
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen (*zie Voorzorgsmaatregelen en advies*).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

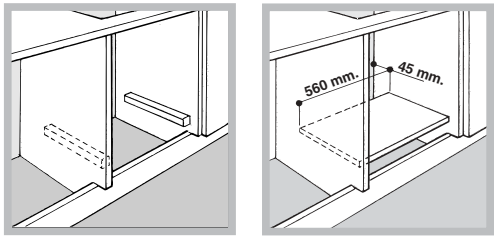
- de zijkanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met fineer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, **zowelonder het aanrecht** (*zie figuur*) **alsin stapelbouw**, dient het keukenmeubel de volgende afmetingen te hebben:



! Nadat het apparaat is ingebouwd, mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen.
Het energieverbruik dat staat aangegeven op het typeplaatje is gebaseerd op dit soort installatie.

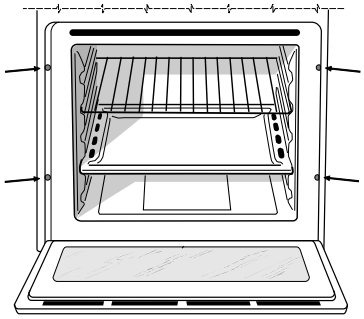
Ventilatie

Om een goede ventilatie te kunnen garanderen is het noodzakelijk de achterkant van het meubel te verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (*zie afbeeldingen*).



Centreren en bevestigen

Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen: open de ovendeur en schroef de 4 houtschroeven in de 4 gaten in de zijrand.

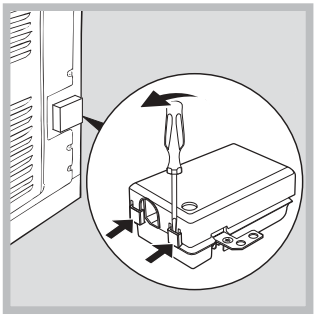


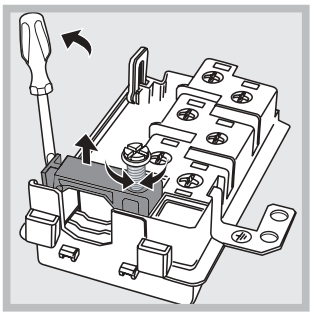
! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

Elektrische aansluiting

! De ovens met driepolige voedingskabel functioneren met de wisselstroom, de spanning en de frequentie die aangegeven staan op het typeplaatje (*zie onder*).

Monteren voedingskabel





1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open. (*zie afbeelding*).
2. Draai de schroef van de kabelklem los en verwijder hem met behulp van een schroevendraaier *(zie afbeelding)*.
3. Verwijder de schroeven van de contacten L-N-⏚ en bevestig de draden onder de koppen van de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen (⏚).

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje (*zie hiernaast*).
Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet men tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig geplaatst worden dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor de correcte elektrische verbinding en het in acht nemen van de geldende veiligheidsnormen.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te verdragen, zoals aangegeven op het typeplaatje (*zie onder*);
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje (*zie onder*);
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten het snoer en het stopcontact makkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (*zie Service*).

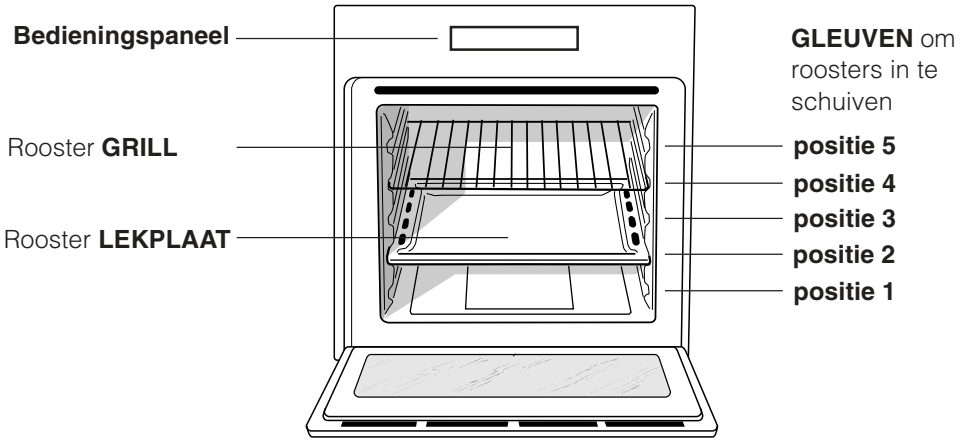
! De fabrikant kan niet verantwoordelijkheid worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TYPEPLAATJE	
Afmetingen	breedte 43,5 cm hoogte 32 cm diepte 40 cm
Inhoud	liter 56
Elektrische aansluitingen	spanning 220-230V ~ 50/60 Hz maximum vermogen 2800W
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/EG op etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruik convectie Natuurlijk - verwarmingsfunctie: 〓 Traditioneel; Energieverbruikverklaring Klasse convectie Hetelucht - verwarmingsfunctie: Gebak
CE ♻	Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen: - 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 89/336/EEG van 03/05/89 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. - 2002/96/EC

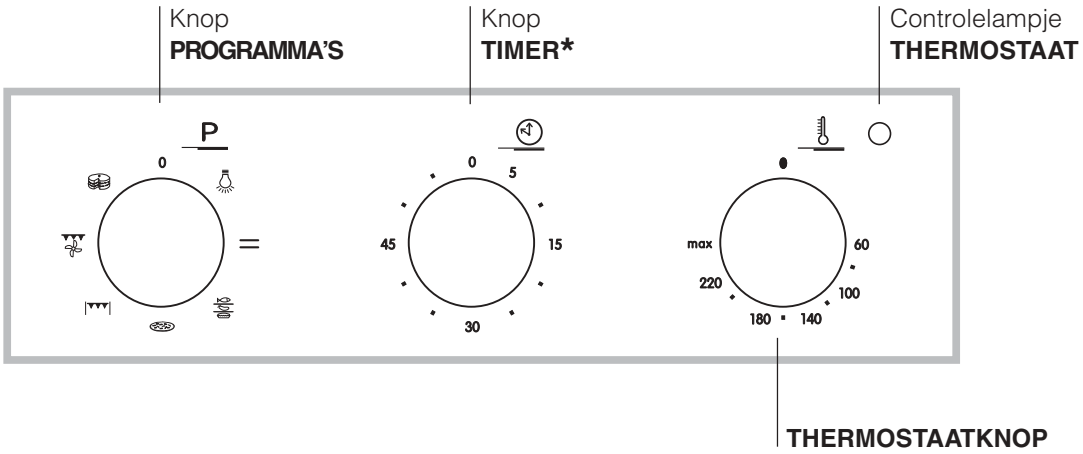
Beschrijving van het apparaat

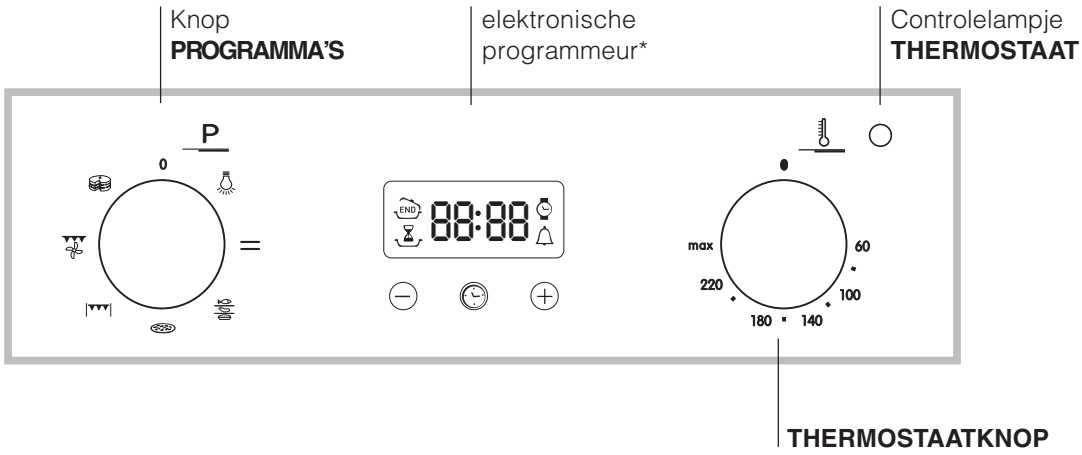
NL

Algemeen aanzicht



Bedieningspaneel





* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Starten en gebruik

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven hebt uitgedaan, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

De oven starten

1. Door aan de knop PROGRAMMA'S te draaien kunt u het gewenste kookprogramma kiezen.
2. Kies de temperatuur door aan de knop THERMOSTAAT te draaien. Een lijst met kooktijden en aanbevolen kooktemperaturen kunt u terugvinden in de Kooktabel (*zie Programma's*).
3. Als het controlelampje THERMOSTAAT aan is, bevindt de oven zich in de verwarmingsfase en is bezig de ingestelde temperatuur te bereiken.
4. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
- het kookprogramma veranderen met behulp van de knop PROGRAMMA'S;
- de temperatuur veranderen met behulp van de knop THERMOSTAAT;
- het koken onderbreken door de knop PROGRAMMA'S weer op stand "0" te zetten.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Ventilator

Teneinde de hitte aan de buitenkant van de oven te beperken, zijn enkele modellen voorzien van een ventilator. Hierdoor ontstaat een luchtstroom die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt.
! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting

Deze gaat werken door de knop PROGRAMMA'S op te draaien. Ze blijft aan wanneer u een kookprogramma selecteert.

Gebruik van de timer*

1. U dient in eerste instantie het geluidssignaal op te laden door de knop TIMER bijna 360° met de klok mee te draaien.
2. Draai de knop weer tegen de klok in en stel de gekozen tijd in. Zorg ervoor dat de minuten die zijn aangegeven op de knop TIMER overeenkomen met de vaste aanwijzer op het bedieningspaneel.
3. De timer is een kookwekker: als de tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal.

! De timer heeft niets te maken met het functioneren van de oven.

***** Slechts op enkele modellen aanwezig.

Programma’s

NL

Kookprogramma’s

! U kunt voor alle programma’s een temperatuur instellen
tussen de 60°C en MAX, behalve voor:

- BARBECUE (hierbij is het aanbevolen alleen MAX te gebruiken);
- GRATINEREN (hierbij is het aanbevolen niet meer dan 200°C in te stellen).

Programma **TRADITIONELE OVEN**

De onderste en bovenste verwarmingselementen gaan aan. Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken: met meerdere roosters riskeert u een slechte temperatuursverspreiding.

Programma **MULTIOVEN**

Alle verwarmingselementen gaan aan (onder, boven en cirkelvormig) en de ventilator gaat draaien. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hierbij is het mogelijk maximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Programma **BARBECUE**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan.
Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht.

Programma **GRATINEREN**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat draaien. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.

Programma **PIZZA OVEN**

De onderste en de cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Met deze combinatie wordt de oven snel warm dankzij het aanzienlijke vermogen dat vooral van onderaf komt. Indien u meerdere roosters gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.

Programma **GEBAK OVEN**

Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken zodat een gelijkmatige, zachte warmte wordt gecreëerd. Deze functie is aanbevolen voor het bakken van kwetsbare gerechten (vooral taarten die moeten rijzen) en kleine gerechten die u op 3 hoogtes tegelijkertijd wilt koken.

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: de hete lucht zou hier fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies BARBECUE of GRATINEREN raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTIKOKEN

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en de grill op de hoogste.

BARBECUE

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- We raden u aan het energieniveau op de hoogste stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA OVEN

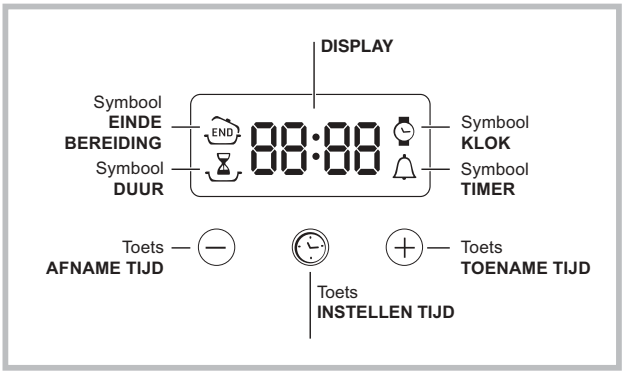
- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster.
  Bij gebruik van de bakplaat duurt het langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza’s raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

Kooktabel

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden	Voorverwarming (minuten)	Aangeraden temperatuur	Kooktijd (minuten)
Traditionele oven	Eend	1	3	15	200	65-75
	Braadstuk	1	3	15	200	70-75
	Varkensrollade	1	3	15	200	70-80
	Koekjes (kruimeldeeg)	-	3	15	180	15-20
	Taarten	1	3	15	180	30-35
Multikoken	Pizza (op 2 roosters)	1	2 en 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamsvlees	1	2	10	180	40-45
	Kip + gebakken aardappels	1+1	2 en 4	15	200	60-70
	Makreel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Soesjes (op 2 roosters)	0.5	2 en 4	10	190	20-25
	Koekjes (op 2 roosters)	0.5	2 en 4	10	180	10-15
	Cake (op 1 rooster)	0.5	2	10	170	15-20
	Cake (op 2 roosters)	1	2 en 4	10	170	20-25
	Quiche	1.5	3	15	200	25-30
Barbecue	Tong en inktvis	1	4	5	MAX.	8-10
	Calamari- en garnalenspiesjes	1	4	5	MAX.	6-8
	Kabeljauwfilet	1	4	5	MAX.	10
	Gegrilde groenten	1	3 of 4	5	MAX.	10-15
	Kalfsbiefstuk	1	4	5	MAX.	15-20
	Koteletten	1	4	5	MAX.	15-20
	Hamburgers	1	4	5	MAX.	7-10
	Makreel	1	4	5	MAX.	15-20
	Toast	no. 4	4	5	MAX.	2-3
Gratineren	Gegrilde kip	1.5	2	10	200	55-60
	Inktvis	1.5	2	10	200	30-35
Pizza oven	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Braadstuk	1	2	10	220	25-30
	Kip	1	2 of 3	10	180	60-70
Oven Gebak	Taarten	0.5	3	15	180	20-30
	Vruchtentaart	1	2 of 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Cake	0.5	3	15	160	25-30
	Gevulde flensjes (op 2 roosters)	1.2	2 en 4	15	200	30-35
	Kleine cakejes (op 2 roosters)	0.6	2 en 4	15	190	20-25
	Kaaskoekjes (op 2 roosters)	0.4	2 en 4	15	210	15-20
	Soesjes (op 3 roosters)	0.7	1 en 3 en 5	15	180	20-25
	Koekjes (op 3 roosters)	0.7	1 en 3 en 5	15	180	20-25
	Schuimgebak (op 3 roosters)	0.5	1 en 3 en 5	15	90	180

De elektronische programmeur

NL



De klok instellen

! U kunt de klok zowel instellen als de oven uit is als wanneer hij aan is, maar alleen als u geen uitgestelde bereiding heeft ingesteld.
Na het aansluiten op het elektrische net of na het uitvallen van de stroom knippert het symbool en de vier cijfers op het DISPLAY.

1. Druk meerdere malen op de toets totdat het symbool en de vier cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. druk op de toetsen "+" en "-" om de tijd in te stellen; als u ze ingedrukt houdt zullen de nummers sneller lopen en kunt u de tijd sneller instellen.
3. wacht 10 seconden of druk nogmaals op de toets om de instelling te bevestigen.

De timer instellen

! Deze functie onderbreekt de bereiding niet en is onafhankelijk van het gebruik van de oven. Hij dient er uitsluitend voor een geluidssignaal te laten horen als de ingestelde minuten zijn verstreken.

1. Druk meerdere malen op de toets totdat het symbool en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. druk op de toetsen "+" en "-" om de gewenste tijd in te stellen; als u ze ingedrukt houdt zullen de nummers sneller lopen en kunt u de tijd sneller instellen.
3. wacht 10 seconden of druk nogmaals op de toets om de instelling te bevestigen.
Nu verschijnt het terugtellen, aan het einde waarvan u een geluidssignaal zult horen.

De bereiding programmeren

! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookprogramma is geselecteerd.

Het programmeren van de kookduur

1. Druk meerdere malen op de toets totdat het symbool en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. druk op de toetsen "+" en "-" om de gewenste duur in te stellen; als u ze ingedrukt houdt zullen de nummers sneller lopen en kunt u de tijd sneller instellen.
3. wacht 10 seconden of druk nogmaals op de toets om de instelling te bevestigen.
4. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.

- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15.

Het einde van een bereiding programmeren

! Het programmeren van het einde van een bereiding is alleen mogelijk nadat u een kookduur heeft geselecteerd.

1. Volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3;
2. druk daarna op de toets totdat het symbool en de vier cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
3. druk op de toetsen "+" en "-" om het einde van de bereiding in te stellen; als u ze ingedrukt houdt zullen de nummers sneller lopen en kunt u de tijd sneller instellen.
4. wacht 10 seconden of druk nogmaals op de toets om de instelling te bevestigen.
5. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.

De symbolen en gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de bereiding.

Het annuleren van een programmering

Het annuleren van een programma:

- druk op de toets totdat het symbool van de te annuleren instelling en de cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen. Druk op de toets "-" totdat op het display de cijfers 00:00 verschijnen.
- houd tegelijkertijd de toetsen "+" en "-" ingedrukt. Zo worden alle programmeringen geannuleerd, inclusief de timer.

Voorzorgsmaatregelen en advies

! Dit apparaat voldoet aan de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven als u het apparaat moet verplaatsen.
- Raak de oven niet blootsvoets of met natte handen of voeten aan.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend worden gebruikt door volwassenen en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding.
- **Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur heet. Raak er niet aan en houd de kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkanten zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de positie "●"/"○" staan als de oven niet gebruikt wordt.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Als de oven defect is, mag u nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren. Neem contact op met de Technische Dienst (*zie Service*).
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.

Afvalverwijdering

- Verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.
  Consumenten moeten contact opnemen met de locale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Energiebesparing en milieubesef

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat uw elektriciteitscentrale minder wordt belast tijdens het 'spitsuur'.
- Houdt bij de functie BARBECUE en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: dit zowel om betere kookresultaten te bereiken als voor een verhoogde energiebesparing (circa 10%).
- Houdt de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

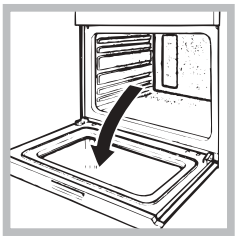
Schoonmaken van de oven

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).

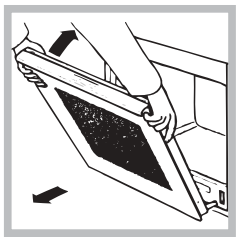
De ovendeur reinigen

Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten. U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:



1. open de deur volledig (*zie afbeelding*).

2. til de hendeltjes op die zich aan de scharnieren bevinden en draai ze (*zie afb.*);



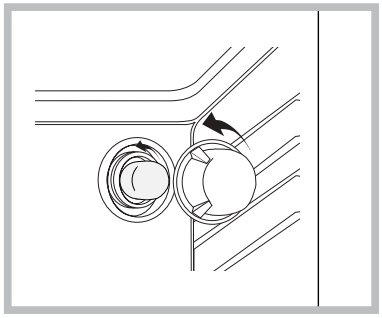
3. pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (*zie afbeelding*).
Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

Controleer de afdichtingen

Controleer regelmatig de staat van de afdichting rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (*zie Service*). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het lampje

Voor het vervangen van het ovenlampje:



1. Schroef het glazen lampenkapje los.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: sterkte 25W, fitting E 14.
3. Plaats het deksel er weer op (*zie afb.*).

Service

Dit dient u door te geven:

- het model oven (Mod.)
- het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat en/of op de verpakking.

Bedienungsanleitung

BACKOFEN

DE

NL Nederlands, 1

DE **Deutsch, 11**

RS Русский, 21

IF 63 K.A
IF 63 K.A IX
IF 61 K.A
IF 61 K.A IX
IF 617 K.A
IF 617 K.A IX
IF 737 K.A
IF 737 K.A IX

Inhaltsverzeichnis

Installation, 12-13
Aufstellung
Elektroanschluss
Typenschild

Beschreibung des Gerätes, 14
Geräteansicht
Bedienfeld

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 15
Inbetriebsetzung des Backofens
Bedienung des Kurzzeitweckers

Programme, 16-17
Garprogramme
Praktische Back-/Brathinweise
Back-/Brattabelle

Der elektronische Garprogrammierer, 18

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise, 19
Allgemeine Sicherheit
Entsorgung
Energie sparen und Umwelt schonen

Reinigung und Pflege, 20
Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung des Gerätes
Reinigung der Tür
Lampenaustausch
Kundendienst

INDESIT

Installation

DE

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

Aufstellung

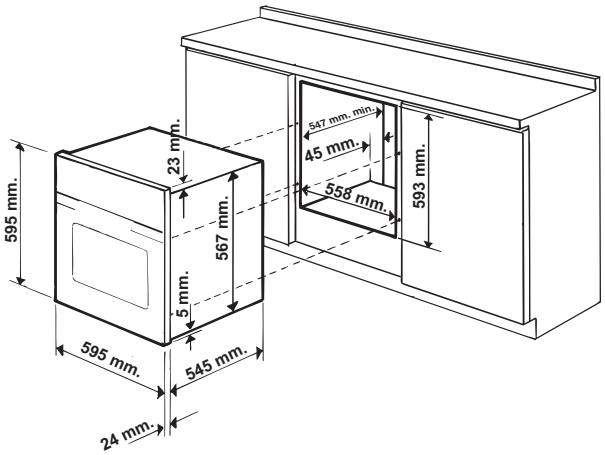
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften bezüglich der getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise*).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

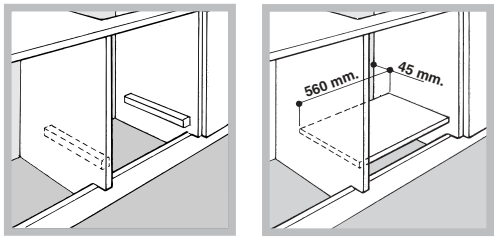
- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim einer Temperatur von 100°C standhalten.
- Für den Einbau des Backofens in einen **Unterschrank** (*siehe Abbildung*) oder in einen **Hochschrank**, muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:



! Nach dem Einbau des Gerätes muss eine Berührung mit den Elektroteilen ausgeschlossen sein.
Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

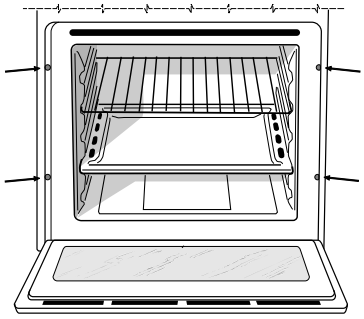
Belüftung

Um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Schrankumbaus abgenommen werden. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (*siehe Abbildungen*).



Zentrierung und Befestigung

Zur Befestigung des Gerätes am Möbel: Öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie die 4 Holzschrauben in die 4 im Backofenrahmen vorgesehenen Löcher ein.

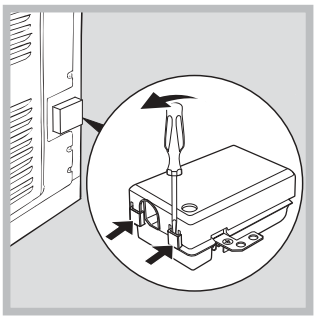


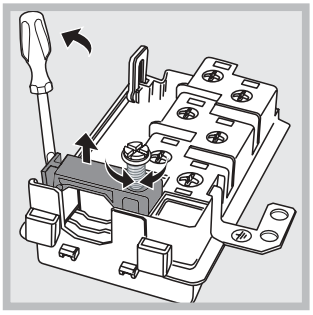
! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne ein Werkzeug zu Hilfe nehmen zu müssen, nicht möglich ist.

Elektroanschluss

! Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt (*siehe unten*).

Anschluss des Netzkabels





1. Öffnen Sie das Klemmengehäuse, indem Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmengehäusedeckels anheben. Ziehen Sie den Deckel ab (*siehe Abbildung*).
2. Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme aus und drücken Sie sie durch Einwirken auf den Schraubenzieher heraus.
3. Schrauben Sie die Schrauben der Kontakte L-N-⏚ aus und befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün (⏚).

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (*siehe nebenstehende Tabelle*).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Steckdose für die maximale Leistungsbelastung des Gerätes ausgelegt ist, die auf dem Typenschild angegeben ist (*siehe unten*);
- die Versorgungsspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt (*siehe unten*);
- die Steckdose mit dem Gerätestecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Steckdose oder den Stecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Elektrokabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Kabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (*siehe Kundendienst*).

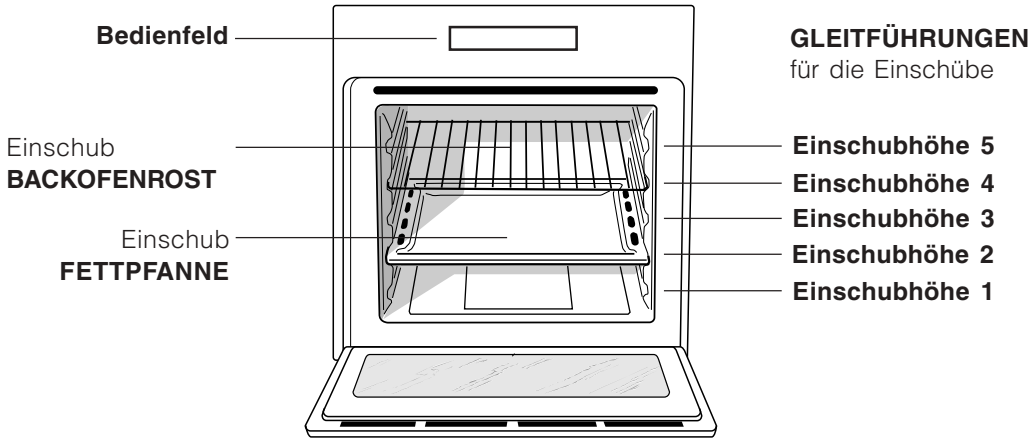
! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TYPENSCHILD	
Abmessungen	Breite 43,5 cm Höhe 32 cm Tiefe 40 cm
Nutzvolumen	Liter 56
Elektrischer Anschluss	Spannung 220-230V ~ 50/60 Hz Maximale Leistungsaufnahme 2800W
ENERGIE-ETIKETT	Richtlinie 2002/40/EG über die Etikettierung von Elektrobacköfen. Norm EN 50304 Energieverbrauch Natürliche Konvektion – Heizfunktion: **Standard Plus** Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion - Heizfunktion: **Gebäck**
CE ♻	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: - 2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 89/336/EWG vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen. - 2002/96/EC

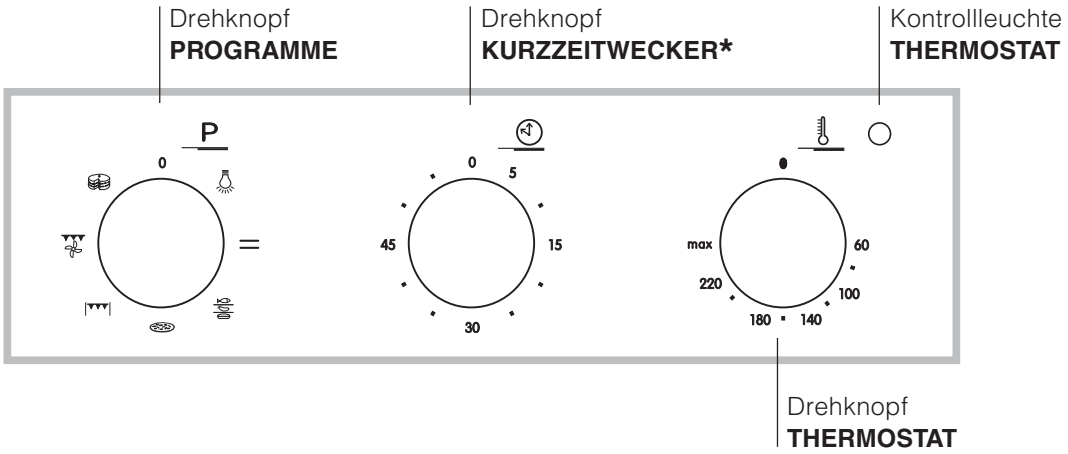
Beschreibung des Gerätes

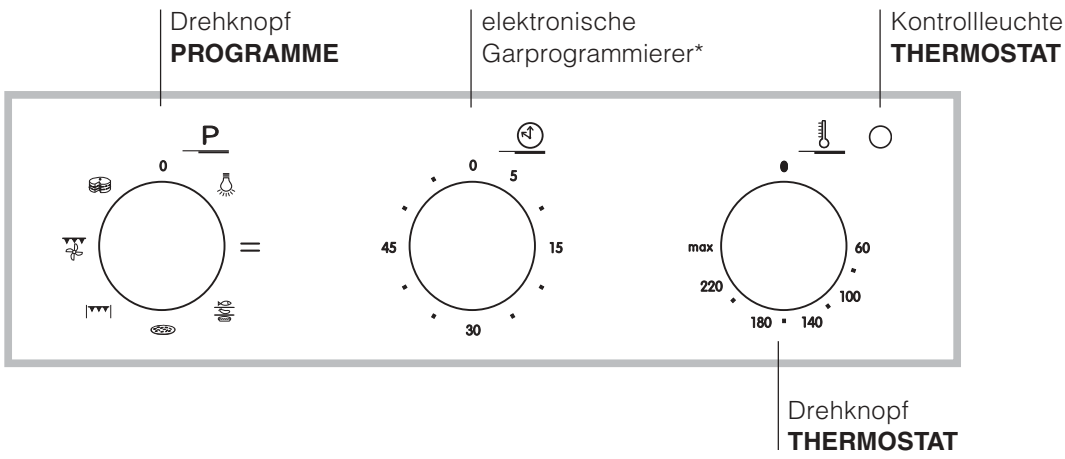
DE

Geräteansicht



Bedienfeld





* Nur bei einigen Modellen

Inbetriebsetzung und Gebrauch

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.

Inbetriebsetzung des Backofens

1. Wählen Sie das gewünschte Garprogramm durch Drehen des Knopfes PROGRAMME aus.
2. Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Knopfes THERMOSTAT ein. Eine Liste von Garprogrammen nebst der empfohlenen Temperaturen kann in der Back-/Brat-Tabelle eingesehen werden (*siehe Programme*).
3. Die Kontrollleuchte des THERMOSTATEN bleibt während der Aufheizphase bis zum Erreichen der Temperatur eingeschaltet.
4. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
- Änderung des Garprogramms durch Betätigen des Drehknopfes PROGRAMME;
- Änderung der Temperatur mit Hilfe des Drehknopfes THERMOSTAT;
- Unterbrechung des Garvorgangs durch Drehen des Knopfes PROGRAMME auf die Position „0“.

! Stellen Sie niemals Kochgeschirr auf den Backofenboden, da dadurch das Email beschädigt werden könnte.

! Stellen Sie Ihr Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrost.

Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, sind einige Modelle mit einem Kühlluftgebläse ausgestattet. Dieses erzeugt einen Luftstrahl, der zwischen Bedienfeld und Backofentür austritt.
! Nach Abschluss des Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenlicht

Um dieses einzuschalten, drehen Sie den Knopf PROGRAMME auf . Es bleibt eingeschaltet, wenn ein Garprogramm eingestellt wird.

Bedienung des Kurzzeitweckers*

1. In erster Linie muss das Läutewerk durch eine fast komplette Umdrehung (nach rechts) des Knopfes KURZZEITWECKER aufgezogen werden.
2. Um die gewünschte Zeit einzustellen drehen Sie den Knopf wieder zurück, bis die auf dem Knopf KURZZEITWECKER angegebenen Minuten mit dem auf dem Bedienfeld befindlichen Bezugszeichen übereinstimmen.
3. Der Kurzzeitwecker ist eine Minutenuhr: Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal.

! Der Kurzzeitwecker steuert nicht das Ein- und Ausschalten des Backofens.

***** Nur bei einigen Modellen.

Programme

DE

Garprogramme

! Für alle Programme kann eine Gartemperatur von 60° bis MAX. eingestellt werden, mit Ausnahme der Programme:

- BARBECUE (hier empfiehlt sich die Einstellung MAX.)
- Überbacken/Bräunen (es empfiehlt sich, die Temperatur von 200°C nicht zu überschreiten).

Programm **Standard Plus**

Es setzen sich die beiden Heizelemente, das untere und das obere, in Betrieb. Bei dieser Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe: Bei gleichzeitigem Garen bzw. Backen auf mehreren Ebenen ist keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet.

Programm **Echte Heißluft**

Es schalten sich alle Heizelemente (oberes, unteres und rundes Heizelement) ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

Programm **Grill**

Das obere Heizelement schaltet sich ein.
Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfiehlt sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur auf der Oberseite bedürfen. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programm **Überbacken/Bräunen**

Das obere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird in Betrieb gesetzt. Zusätzlich zu der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens. Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen verhindert, und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programm **PIZZA**

Das untere und das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Durch diese Kombination wird der Backofen mit einer hauptsächlich von unten aufsteigenden starken Hitzezufuhr sehr schnell erhitzt. Wird auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig gegart, ist die Position der Einschübe nach der Hälfte des Garvorgangs gegeneinander auszutauschen.

Programm **Gebäck**

Das hintere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst schonende, im Backofen gleichmäßig verteilte Wärme gewährleistet wird. Dieses Programm eignet sich zum Garen empfindlicher Speisen (z.B. zum Backen von Hefeteigen) sowie zur Zubereitung von Kleingebäck auf drei Ebenen gleichzeitig.

Praktische Back-/Brathinweise

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5: Sie sind zu direkt der Heißluft ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen Grill und Überbacken/Bräunen die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

Echte Heißluft

- Verwenden Sie die Einschubhöhen 2 und 4, wobei die 2.Ebene für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen.
- Setzen Sie die Fettpfanne in die untere und den Grillrost in die obere Führung ein.

Grill

- Schieben Sie den Grillrost in die Führung 3 oder 4 ein, und legen Sie die zu garenden Speisen auf die Mitte des Grillrostes.
- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA

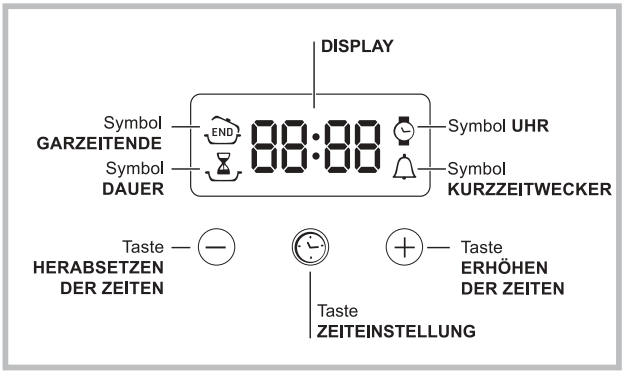
- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Rost.
  Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Bei reich belegten Pizzas ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.

Back-/Brattabelle

Programme	Speisen	Gew. (kg)	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Empfohlene Temperatur	Garzeit (Minuten)
Standard Plus	Ente	1	3	15	200	65-75
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	3	15	200	70-75
	Schweinebraten	1	3	15	200	70-80
	Gebäck	-	3	15	180	15-20
	Torten	1	3	15	180	30-35
Echte Heißluft	Pizza (auf 2 Ebenen)	1	2 und 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamm	1	2	10	180	40-45
	Brathähnchen + Kartoffeln	1+1	2 und 4	15	200	60-70
	Makrelen	1	2	10	180	30-35
	Plum Cake	1	2	10	170	40-50
	Windbeutel (auf 2 Ebenen)	0.5	2 und 4	10	190	20-25
	Gebäck (auf 2 Ebenen)	0.5	2 und 4	10	180	10-15
	Biskuitböden (auf 1 Ebene)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskuitböden (auf 2 Ebenen)	1	2 und 4	10	170	20-25
	Quiche	1.5	3	15	200	25-30
Grill	Seezungen und Tintenfische	1	4	5	MAX	8-10
	Tintenfisch- und Krebsspieße	1	4	5	MAX	6-8
	Kabeljaufilet	1	4	5	MAX	10
	Gegrillte Gemüse	1	3 oder 4	5	MAX	10-15
	Kalbsteaks	1	4	5	MAX	15-20
	Koteletts	1	4	5	MAX	15-20
	Hamburger	1	4	5	MAX	7-10
	Makrelen	1	4	5	MAX	15-20
	Toasts	n.° 4	4	5	MAX	2-3
Überbacken/ Bräunen	Gegrilltes Hähnchen	1.5	2	10	200	55-60
	Tintenfische	1.5	2	10	200	30-35
Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	10	220	25-30
	Hähnchen	1	2 oder 3	10	180	60-70
Gebäck	Torten	0.5	3	15	180	20-30
	Obstkuchen	1	2 oder 3	15	180	40-45
	Plum Cake	0.7	3	15	180	40-50
	Biskuitböden	0.5	3	15	160	25-30
	Gefüllte Crêpes (auf 2 Ebenen)	1.2	2 und 4	15	200	30-35
	Kleingebäck (auf 2 Ebenen)	0.6	2 und 4	15	190	20-25
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck (auf 2 Ebenen)	0.4	2 und 4	15	210	15-20
	Windbeutel (auf 3 Ebenen)	0.7	1 und 3 und 5	15	180	20-25
	Gebäck (auf 3 Ebenen)	0.7	1 und 3 und 5	15	180	20-25
	Baisers (auf 3 Ebenen)	0.5	1 und 3 und 5	15	90	180

Der elektronische Garprogrammierer

DE



Einstellung der Uhr

! Die Uhr kann bei ausgeschaltetem und auch bei eingeschaltetem Backofen eingestellt werden, jedoch nicht, wenn das Ende einer Garzeit programmiert wurde.
Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall blinken die Ikone und die vier Digitanzeigen auf dem DISPLAY.

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis auf dem DISPLAY das Symbol und die vier Digit-Anzeigen blinken.
2. Mit den Tasten "+" und "-" wird die Uhr eingestellt; wenn sie gedrückt gehalten werden, wird der Lauf der eingeblendeten Zeit beschleunigt, um die Einstellung zu vereinfachen.
3. warten Sie 10 Sek. oder drücken Sie erneut die Taste um die Einstellung zu bestätigen.

Einstellung des Kurzzeitweckers

! Diese Funktion beeinflusst weder den Garvorgang, noch den Gebrauch des Backofens. Sie weist ausschließlich durch ein akustisches Signal darauf hin, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis auf dem DISPLAY das Symbol und die drei Digit-Anzeigen blinken.
2. Mit den Tasten "+" und "-" wird die gewünschte Zeit eingestellt; wenn sie gedrückt gehalten werden, wird der Lauf der eingeblendeten Zeit beschleunigt, um die Einstellung zu vereinfachen.
3. warten Sie 10 Sek. oder drücken Sie erneut die Taste um die Einstellung zu bestätigen.
Daraufhin wird das Count-down angezeigt, nach dessen Ablauf ein akustisches Signal ertönt.

Garzeit-Programmierung

! Die Programmierung ist nur nach Auswahl eines Garprogramms möglich.

Programmieren der Garzeit-Dauer

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis auf dem DISPLAY das Symbol und die drei Digit-Anzeigen blinken.
2. Mit den Tasten "+" und "-" wird die gewünschte Dauer eingestellt; wenn sie gedrückt gehalten werden, wird der Lauf der eingeblendeten Zeit beschleunigt, um die Einstellung zu vereinfachen.
3. warten Sie 10 Sek. oder drücken Sie erneut die Taste um die Einstellung zu bestätigen.
4. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem DISPLAY die Anzeige END. Der Backofen schließt den Garvorgang ab, und es ertönt ein akustisches Signal.

- Beispiel: Es ist 9:00 Uhr und es wird eine Programmdauer von 1 Std. und 15 Min. programmiert. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

Programmierung eines Garzeitendes

! Die Vorwahl eines Garzeitendes ist nur dann möglich, wenn auch eine Garzeitdauer eingestellt wurde.

1. Befolgen Sie die zum Einstellen der Programmdauer beschriebenen Schritte 1 bis 3.
2. Drücken Sie dann die Taste bis auf dem DISPLAY das Symbol und die vier Digit-Anzeigen blinken;
3. Mit den Tasten "+" und "-" wird das Garzeitende eingestellt; wenn sie gedrückt gehalten werden, wird der Lauf der eingeblendeten Zeit beschleunigt, um die Einstellung zu vereinfachen.
4. warten Sie 10 Sek. oder drücken Sie erneut die Taste um die Einstellung zu bestätigen.
5. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem DISPLAY die Anzeige END. Der Backofen schließt den Garvorgang ab, und es ertönt ein akustisches Signal.

Die eingeschalteten Symbole und sind ein Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist. Auf dem DISPLAY wird abwechselnd die als Garzeitende programmierte Uhrzeit und die Garzeit-Dauer eingeblendet.

Eine Programmierung annullieren

Annullieren einer Programmierung

- die Taste drücken, bis auf dem Display das Symbol der zu annullierenden Einstellung und die Digit-Anzeigen auf dem Display blinken. Die Taste "-" drücken, bis auf dem Display die Ziffern 00:00 angezeigt werden.
- halten Sie die Tasten "+" und "-" gedrückt; auf diese Weise werden alle ausgeführten Programmierungen, einschließlich Kurzzeitwecker, annulliert.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Verschieben des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.
- **Während das Gerät in Betrieb ist, können die Heizelemente und einige Stellen an der Ofentür sehr heiß werden. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Stromkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe .
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten sich entzünden, wenn sich das Gerät versehentlich einschaltet.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Gerätestecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern nur am Stecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartungsarbeiten stets den Stecker aus der Steckdose.
- Bei etwaigen Störungen versuchen Sie bitte nicht, Innenteile selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den Kundendienst (*siehe Kundendienst*).
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne" auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch verwenden Sie den Backofen - insbesondere für die Pyrolyse-Selbstreinigung - in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen.
- Es empfiehlt sich, die Programme Grill und Überbacken/Bräunen stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10%).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einem einwandfreien Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

Reinigung und Pflege

DE

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

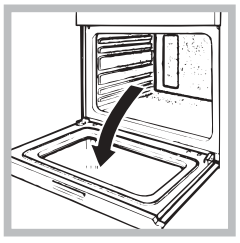
Reinigung des Gerätes

! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

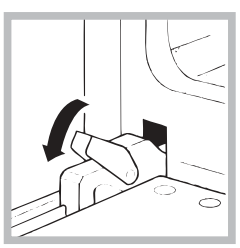
- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Sollten die Flecken nur schwer zu entfernen sein, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel. Es ist ratsam, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reiniger.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch leicht warm ist, gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu warmes Wasser und ein Reinigungmittel, spülen Sie mit Wasser nach und reiben Sie den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie Scheuermittel.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (auch im Geschirrspüler).

Reinigung der Tür

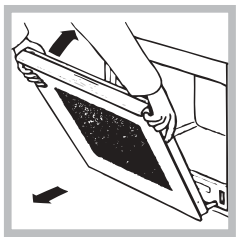
Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerbrechen des Glases zur Folge haben können.
Um den Backofen mühelos gründlich reinigen zu können, kann die Backofentür abgenommen werden:



1. Öffnen Sie die Tür ganz (*siehe Abbildung*);



2. klappen Sie die seitlich an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel hoch und drehen Sie diese (*siehe Abbildung*);



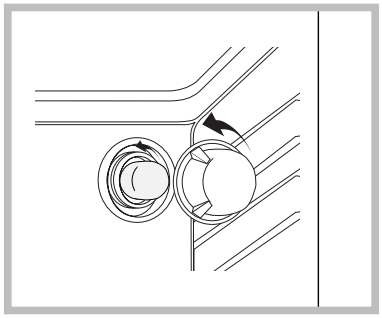
3. fassen Sie die Tür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie sie langsam, jedoch nicht ganz. Und ziehen Sie dann die Tür zu sich hin aus den Scharnieren heraus (*siehe Abbildung*).
In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

Überprüfung der Dichtungen

Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Zustand der Dichtung rund um die Backofentür. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an Ihre nächstgelegene Kundendienststelle (*siehe Kundendienst*). Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht in Gebrauch zu nehmen.

Lampenaustausch

Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:



1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung heraus.
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 25 W, Sockel E 14.
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (*siehe Abbildung*).

Kundendienst

Geben Sie bitte Folgendes an:

- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

Letztere Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf dem Gerät und/oder der Verpackung befindet.

Руководство по эксплуатации

ДУХОВОИ ШКАФ

RS

NL Nederlands, 1

DE Deutsch, 11

RS **Русский, 21**

Содержание

Монтаж, 22-23
Расположение
Электрическое подключение
Паспортная табличка

Описание изделия, 24
Общии вид
Панель управления

Включение и эксплуатация, 25
Включение духового шкафа
Таимер
Часы со стилизованным секундомером

Программы, 26-27
Программы приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления

Электронный таймер программирования выпечки, 28

Предосторожности и рекомендации, 29
Общие требования к безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающеи среды

Техническое обслуживание и уход, 30
Обесточивание изделия
Чистка изделия
Чистка дверцы
Замена лампочки
Сервисное обслуживание

IF 63 K.A
IF 63 K.A IX
IF 61 K.A
IF 61 K.A IX
IF 617 K.A
IF 617 K.A IX
IF 737 K.A
IF 737 K.A IX

INDESIT

Установка

RS

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новыи владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочитаите инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

Расположение

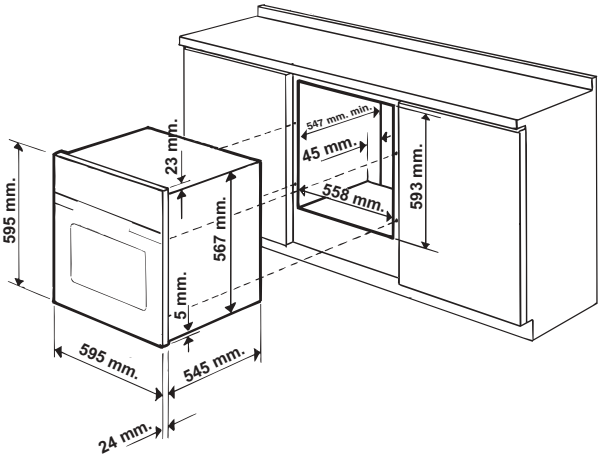
! Не разрешаите детям играть с упаковочными материалами.
Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (*см. Предосторожности и рекомендации*).

! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильныи монтаж изделия может стать причинои повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенныи монтаж

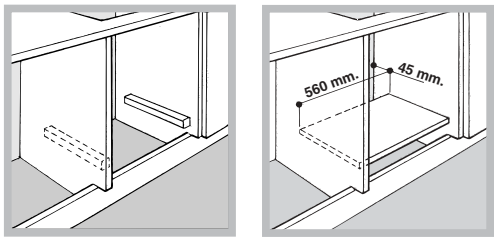
Для обеспечения исправного функционирования изделия кухонныи элемент должен иметь соответствующие характеристики:

- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостоикого материала;
- клеи кухонных элементов элементов из фанерованного дерева должен быть устоичивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **под кухонным топом** *(см. рисунок)* **или в колонну ниша кухонного элемента должна иметь следующие размеры**:



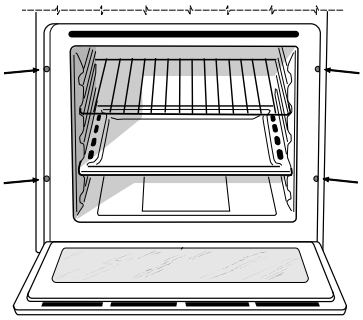
! После встраивания изделия в кухонныи элемент должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.
Расход электроэнергии, указанныи на паспортнои табличке изделия, был замерян для данного типа монтажа

Вентиляция
Для обеспечения надлежащеи вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовои шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм *(см чертежи).*



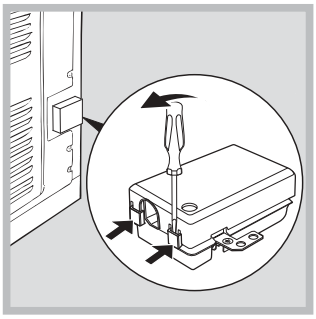
Центровка и крепление

Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверцу духового шкафа и завинтите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в периметральной раме.

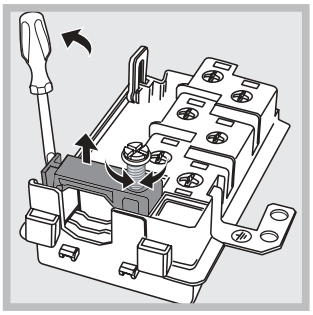


! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

Подсоединение сетевого кабеля



1. Откроите зажимную коробку, нажав при помощи отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откроите крышку (*см. схему).*



2. Отвинтите винт кабельного сальника и выньте его, поддев отверткои *(см. схему)*.

3. Отвинтите винты контактов L-N-⏚ и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синии (N) Коричневыи (L) Желто-зеленыи (⏚).

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

Установите на сетевои кабель нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на паспортнои табличке *(см. сбоку).*
В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсныи выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, расчитанныи на данную нагрузку и соответствующии деиствующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевои кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в однои точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрическои сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортнои табличке (*см. ниже*);
- напряжение сети электропитания должно находиться в пределах значении, указанных на паспортнои табличке (*см. ниже*);
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельнои вилкои изделия. В противном случае замените сетевую розетку или штепсельную вилку; не используите удлинители или троиники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевои кабель и сетевая розетка были легко доступны.

! Сетевои шнур изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяите состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (*см. Техническое обслуживание*).

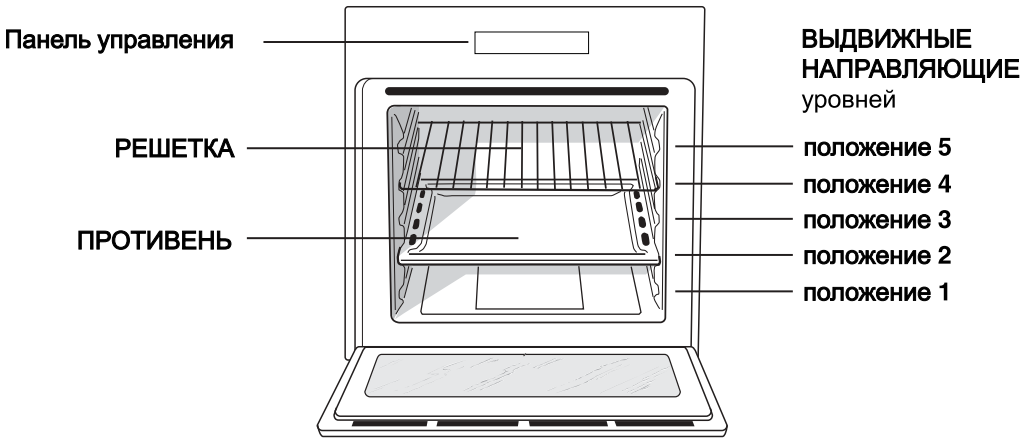
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требовании.

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры	ширина см 43,5 высота см 32 глубина см 40
Объем	л 56
Электрические соединения	напряжение 220-230В ~ 50/60 Гц, макс. поглощаемая мощность 2800 Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 - Потребление электроэнергии - Натуральная конвекция – режим нагрева: 〓 традиционный; Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагревания: кондитерская выпечка.
CE 	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: - 2006/95/CEE от 12.12.2006 (Низкое напряжение) с последующими изменениями - 89/336/CEE от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями - 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями - 2002/96/CE

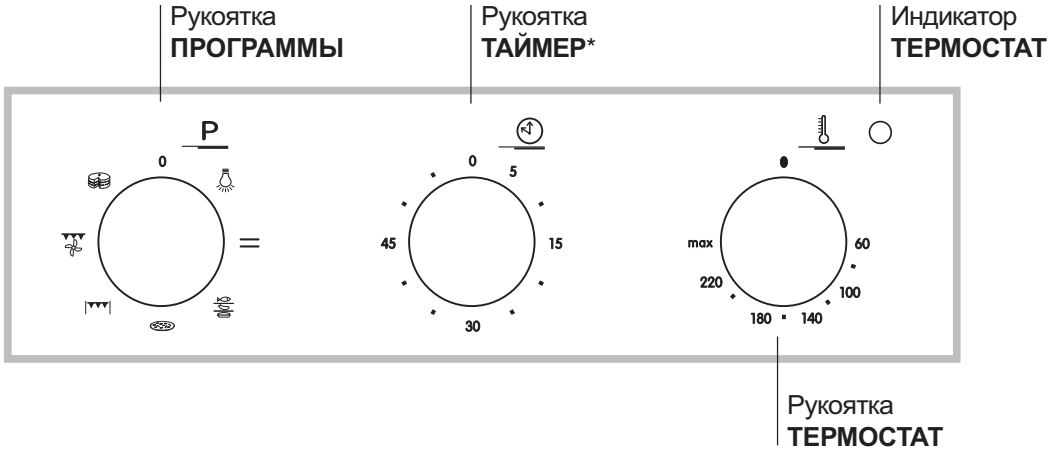
Описание изделия

RS

Общии вид



Панель управления



* Имеется только в некоторых моделях

Включение и эксплуатация

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение часа при максимальнои температуре с закрытои дверцеи. Затем выключите духовои шкаф, откроите дверцу и проветрите помещение. Запах, которыи вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

Включение духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Выберите температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ. В специальнои таблице приводится перечень типов приготовления с соответствующими рекомендуемыми температурами (*см. Программы*).
3. Включенныи индикатор ТЕРМОСТАТА означает текущую фазу нагрева духовки до заданнои температуры.
4. В процессе приготовления в любои момент можно:
- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Охладительная вентиляция

Для понижения температуры вокруг работающего духового шкафа некоторые модели оснащаются охладительным вентилятором. Этот вентилятор направляет струю воздуха между панелью управления и дверцеи духового шкафа.
! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

Освещение духового шкафа

Загорается при выборе при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Остается включеннои при выборе программы приготовления.

Таймер*

1. Прежде всго необходимо завести таимер, повернув рукоятку ТАИМЕР по часовои стрелке почти на один полныи оборот.
2. Поворачивая рукоятку обратно, против часовои стрелки, задается нужное время – минуты на рукоятке ТАИМЕРА должны совпасть с отметками на панели управления.
3. Таимер отсчитывает время в обратном порядке: по истечении заданного времени раздается звуковои сигнал.

! Таимер не управляет включением или выключением духового шкафа.

***** Имеется только в некоторых моделях

Программы

RS

Программы приготовления

! Для всех программ можно задать температуру от 60°C до МАКС кроме:

- ГРИЛЬ (рекомендуется устанавливать только МАКС. температуру);
- ПОДРУМЯНИВАНИЕ (рекомендуется не превышать температуру 200°C).

Программа **ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА**

Включаются два нагревательных элемента: нижнии и верхнии. В режиме традиционального приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровнеи распределение температуры будет неоптимальным.

Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Включаются все нагревательные элементы (верхний, нижний и круглый) и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.

Программа **ГРИЛЬ**

Включается верхний нагревательный элемент. Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

Программа **GRATIN** (Подрумянивание)

Включается верхний нагревательный элемент и вертел. Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

Программа **ПИЦЦА**

Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такое сочетание позволяет быстро разогреть духовку с более сильным выделением жара снизу. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.

Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Данная функция рекомендуется для приготовления деликатных блюд (например, кондитерских изделий, требующих подъема теста) и мелкой выпечки одновременно на трех уровнях.

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

! При использовании функций ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ поместите противень на уровень 1 для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Используются 2-ой и 4-ый уровни, на 2-ой помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите проитвень снизу, а решетку сверху.

ГРИЛЬ

- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА

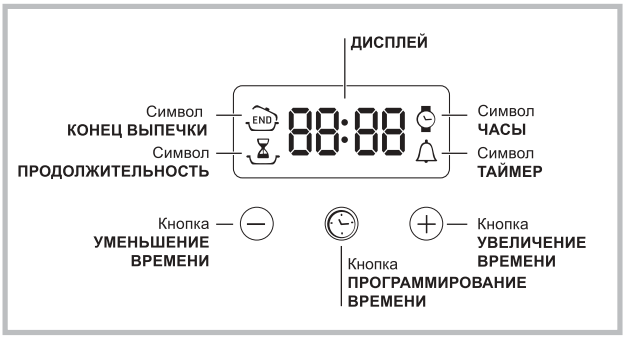
- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противеня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура	Продолжит-ть приготовления (минуты)
Традиционная духовка	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	3	15	180	30-35
Одновременное приготовление	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2 и 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Жареная курица с картошкой	1+1	2 и 4	15	200	60-70
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Кекс	1	2	10	170	40-50
	Эклеры (на 2-х уровнях)	0.5	2 и 4	10	190	20-25
	Печенье (на 2-х уровнях)	0.5	2 и 4	10	180	10-15
	Бисквит (на 1-ом уровне)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквит (на 2-ух уровнях)	1	2 и 4	10	170	20-25
	Несладкие торты	1.5	3	15	200	25-30
ГРИЛЬ	Камбала и каракатицы	1	4	5	МАКС.	8-10
	Кальмары и креветки на шампурах	1	4	5	МАКС.	6-8
	Филе трески	1	4	5	МАКС.	10
	Овощи-гриль	1	3 или 4	5	МАКС.	10-15
	Телячий бифштекс	1	4	5	МАКС.	15-20
	Отбивные	1	4	5	МАКС.	15-20
	Гамбургер	1	4	5	МАКС.	7-10
	Скумбрия	1	4	5	МАКС.	15-20
	Горячие бутерброды	4 шт.	4	5	МАКС.	2-3
Gratin (Подрумянивание)	Курица-гриль	1.5	2	5	200	55-60
	Морские каракатицы	1.5	2	5	200	30-35
Пицца	Пицца	0.5	3	15	220	15-20
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	10	220	25-30
	Курица	1	2 или 3	10	180	60-70
Кондитерская выпечка	Песочный торт с начинкой	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктовый торт	1	2 или 3	15	180	40-45
	Кекс	0.7	3	15	180	40-50
	Бисквит	0.5	3	15	160	25-30
	Блины с начинкой (на 2-х уровнях)	1.2	2 и 4	15	200	30-35
	Мелкие кексы (на 2-х уровнях)	0.6	2 и 4	15	190	20-25
	Печенья из слоеного теста с сыром (на 2-ух уровнях)	0.4	2 и 4	15	210	15-20
	Эклеры (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Печенье (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Безе (на 3-х уровнях)	0.5	1 и 3 и 5	15	90	180

Электронный таймер программирования выпечки

RS



Программирование часов

! Часы можно настроить как при выключенном духовом шкафу, так и при включенном, при условии что не было задано время окончания выпечки.
После подключения к электрической сети или после отключения электроэнергии, начнет мигать икона и четыре цифры на ДИСПЛЕЕ.

1. Нажмите несколько раз кнопку и удерживайте до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает икона и четыре цифровых значения;

2. при помощи "+" и "-" регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку для фиксирования установки.

Программирование таймера

! Данная функция не прерывает процесса выпечки и не зависит от работы духового шкафа. Она позволяет только включить звуковой сигнал по истечении заданного времени.

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и три цифровые значения;

2. при помощи "+" и "-" регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку для фиксирования установки.
На дисплее будет показан обратный отсчет времени, по завершении которого включится звуковой сигнал.

Программирование выпечки

! Запрограммировать готовку можно только после выбора соответствующей программы.

Порядок программирования продолжительности выпечки

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и три цифровые значения;
2. при помощи "+" и "-" регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку для фиксирования установки.
4. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом.

- Пример: в 9.00 вы программируете выпечку, на которую потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Порядок программирования окончания выпечки

! Запрограммировать окончание выпечки можно только после настройки ее продолжительности.

1. Выполните операции с пункта 1 по пункт 3, в которых описывается порядок программирования продолжительности;

2. затем нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и четыре цифровых значения;
3. при помощи "+" и "-" регулируется время окончания готовки; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
4. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку для фиксирования установки.
5. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом.

Включенные символы и указывают, что произведено программирование. На ДИСПЛЕЕ попеременно показывается время окончания и продолжительность выпечки.

Отмена программирования

Порядок отмены запрограммированного значения:

- нажимать на кнопку до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать символ установки, который нужно отменить, и цифры. Нажимать на кнопку "-" до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 00:00.

- одновременно нажать и удерживать кнопки "+" и "-"; таким образом отменяются все заданные установки, включая таймер.

Предосторожности и рекомендации

INDESIT

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашеи безопасности.

Общие требования к безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздеистие на него дождя и грозы является чрезвычаино опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасаитесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве.
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять острожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрываите вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячеи.
- Всегда надеваите кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрываите дно духового шкафа фольгои.
- Не храните в духовом шкафу возгораемых предметов: при случаином включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяите, чтобы регуляторы находились в положении “●”/“○”, когда изделие не используется.
- Не тяните за сетевои кабель для отсоединения вилки изделия из сетевои розетки, возьмитесь за вилку рукои.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимаите штепсельную вилку из сетевои розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращаитесь в Центр Сервисного обслуживания (*см. Техобслуживание*).
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсориальными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдаите местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европеискои Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающеи среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющиися на всех приборах, служит напоминанием об их отдельнои утилизации.
  За более подробнои информациеи о правильнои утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Экономия электроэнергии и охрана окружающеи среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Рекомендуется всегда готовить в режиме ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ с закрытои дверцеи: это необходимо для значительнои экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяите, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

Техническое обслуживание и уход

RS

Обесточивание изделия

Перед началом какои-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

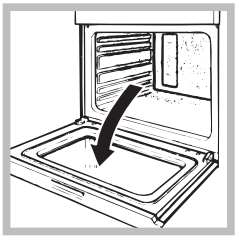
Чистка изделия

- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющеи стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкои, смоченнои в теплои воде или в растворе неитрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используите специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажнои тряпкои и высушить духовку. Не используите абразивные порошки или коррозииные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используите теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкои тряпкои. Избегаите использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечнои машине.

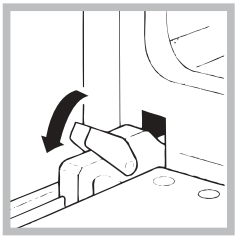
! Не используите паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Чистка дверцы

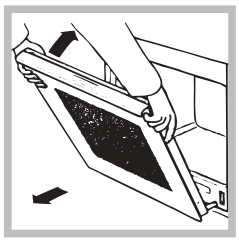
Для чистки стекла дверцы используите неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкои тряпкои. Не используите твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.
Для более тщательнои чистки можно снять дверцу духовки.



1. полностью откроите дверцу духовки (*см. схему);*



2. поднимите и поверните шпонки на двух шарнирах *(см. схему);*



3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закроите ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее со своего гнезда (см. схему). Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

Проверка уплотнении

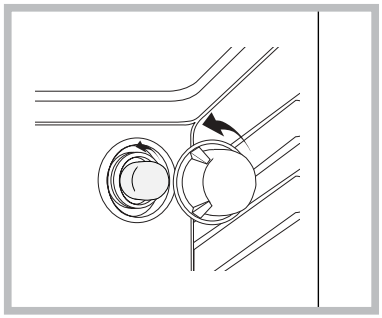
Регулярно проверяите состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращаитесь в ближаишии Центр Технического Обслуживания (*см. Техническое обслуживание*). Не рекомендуется пользоваться духовкои с поврежденным уплотнением.

Замена лампочки

Замена лампочки в духовом шкафу:
1. Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;

2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 25 Вт, резьба E 14.

3. Восстановите крышку на место (*см. схему).*



Техническое обслуживание

! ‘Никогда не обращаитесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Сервия Технического обслуживания сообщите:

- Тип неисправности;
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (сериныи №)

Эти данные вы наидете на паспортнои табличке, расположеннои на изделии.